



• E I N D E J A A R S F O L D E R .



A T E L I E R M A N G E R

S I N C E 1 9 8 8

2024 - 2025

Aperitiefhapjes

Mini-bladerdeeghapjes €12,50 / 10 st
Assortiment huisbereide ovenhapjes

Fijn gesneden apero-vleeschoteltje (2 pers) €24,00
Olijven - Zongedroogde tomaatjes - Anjovis
Parmaham - Mortadella - Pastrami
Coppa - Chorizo - Manchego - Grissini

Feestsoepen

Tomatenroomsoep met balletjes €8,00/L
Witloofsoep €8,00/L
Kreeftensoep €12,00/L

SUPPLEMENT

Voorgerecht fris slaatje €4,50
Broodzakje 2 broodjes + boter €3,00

Voorgerechten

KOUD

Carpaccio van rund €11,00
Rucola - parmezaan - pijnboompitten

Duo van Wildpaté €12,50
Veenbes - uienconfijt

WARM

Gegratineerde visschelp €12,00

Kaaskroketten (2st.) €10,00

Garnaalkroketten (2st.) €12,50

Duo kaas- & garnaalkroket €11,00

Krabgratin €10,00

Gourmet/Steengrill

Mini-worstjes, steak, kalkoenlapjes,
gmarineerde kipfilet, varkenshaasje
,mini-burgers & scampi

Inclusief: koude groenten, sauzen,
pasta, aardappelsalade, broodjes &
lookboter

€25,00 p.p

Hoofdgerechten

VLEES

Gevulde kalkoenrollade €20,50

Warme feestgroenten - champignonroomsaus

Varkenshaasje €20,50

Warme feestgroenten - champignonroomsaus

Fazantenfilet €24,50

Warme feestgroenten - Fine de Champagne

Stoofpotje van wild €22,50

Warme feestgroenten

Hertenkalffilet €27,50

Warme feestgroenten - wildsaus

VIS

Tongrolletjes (5 st.) €23,50

Kreeftensaus - grijze garnaltjes -
warme feestgroenten

Zalmfilet €21,50

Warme feestgroenten - witte wijn saus

Bij alle hoofdgerechten zitten bijpassende groenten en saus. Aardappelgerechten dient u apart nog toe te voegen en kan u terugvinden bij onze supplementen.

Hoofdgerechten

VEGETARISCH

Wok Veggies 'Deluxe'	€20,50
Tagliatelle - groenten - pesto room	
Japanse Noedels	€18,50
Noedels - gegrilde groenten	

VOOR ONZE KINDJES

Vol au vent van hoevekip met koekje	€10,00
Kalkoenrollade met wortelpuree	€11,00
Varkenshaasje	€12,50
Warme feestgroenten - champignonroomsaus	

SUPPLEMENTEN

Verse aardappelkroketten (10 st.)	€4,50
Aardappelgratin (p.p.)	€5,00
Aardappelpuree (p.p.)	€4,50
Extra warme feestgroenten (p.p.)	€6,00
Extra appel met veenbessen (p.p.)	€4,50
Extra champignonroomsaus - peperroomsaus - vleessaus	€4,00
Fine de Champagne (p.p.)	

Christmas Special

Onze reeds bekende en befaamde voorgedaarde gebraden Kerst Kalkoen is enkel te verkrijgen op 24,25 & 26 december 2024.

Verkrijgbaar vanaf 5 personen.

Indien u hier een aardappelgerecht bij wenst kan u deze terugvinden bij onze supplementen.

€28,00 p.p.

Hele gevulde en gebraden Kerst Kalkoen in vleesjus.

Warme feestgroenten - champignon-,peperroom of vleessaus



Luxe Desserten

Frambozen “creatie” €9,00

Biscuit framboos - mousse Champagne
coulis - Namelaka vanille - crispy rice poppers - cremeux

Apple of my eye €9,00

Croute - appelvulling - vanille - karamel

Chocomousse €3,80

Rijstpap €3,90

Panna-Cotta met frambozencoulis €4,80

Kaasplank (2 pers.) €30,00

Assortiment wereldkazen - verse vruchten - noten

Cocktails



Lazy Red Cheeks - Moscow Mule -
Pornstar Martini - Long Island Iced Tea -
Mai Tai - Tiki Ambon - Mojito - Cosmopolitan

€29,50/Liter

Meer info: www.shakeoffcocktails.com

Hoe bestellen?

Gelieve uw bestelling enkel in onze winkel door te geven en dit minstens **1 week op voorhand** om uw order te garanderen.

Bestellingen worden voorzien van de nodige opwarmtips om uw maaltijd perfect op te warmen voor een heerlijk feestmaal.

Folder geldig van 24/12/2024 tem. 01/01/2025

Openingsuren feestdagen

24 december	09:00u - 16:00u
25 december	09:00u - 13:00u
26 december	09:00u - 13:00u
31 december	09:00u - 16:00u
1 januari	10:00u - 12:00u

Prettige Feestdagen!

ATELIER MANGER

SINCE 1988

Mgr. Bremsstraat 13

3272 Testelt

www.ateliermanger.be

info@ateliermanger.be

013/77 45 70